

AFTENMENU



JENNERS
SEASIDE

ARRANGEMENTER

Vinterens arrangementer er færdige og vi går ind i en travl periode med sol og sommer.

Du kan altid holde dig opdateret på vores hjemmeside og Facebook hvor efterårets arrangementer bliver lagt op løbende.

TIDLIGERE ARRANGEMENTER



Fredag 14. februar fra kl. 17.30. VALENTINES DAG

Fejr kærligheden med en romantisk middag, hvor en lækker 3-retters menu forkæler smagsløgene. Oplev en intim atmosfære og vores altid personlige opmærksomhed. Prisen denne aften er kr. 425,- pr. person.

Fredag 7. februar fra kl. 18.30 HERREAFTEN

En ægte mandeaften med godt kød og vin.

Torsdag 30. januar fra kl. 18.30. MEXIKANSK VINSMAGNING

Vi skal smage på en række mexicanske vine og igennem en 5-retters mexicansk inspireret menu. Prisen er kr. 695,- pr. person.

1. og 3. tirsdag i måneden BANKOAFTEN

Vi genoptager vores banko aftener som sidste år var en stor succes. Vi vil spille hver anden tirsdag, og serverer i sammenhæng med bankoen en skøn husmands ret ved langborde. *(Hold øje med hjemmeside og facebook)*



VELKOMST

Husets Velkomst	kr. 55	Aperol Spritz, Stor	kr. 95	Gin-tonic, Stor	kr. 105	Gin - Hass, Stor	kr. 110
Prosecco og hyldeblomst		Prosecco, Aperol og danskvand, pr. glas		3 cl. Hendricks gin og Fever Tree tonic		3 cl. Gin, Lemonsoda og mangosirup	

Hibiscus - mousserende alkoholfri drik, pr. fl. kr. 265
Er lavet efter samme traditionelle metode som champagne, prosecco og cava

CHAMPAGNE & BOBLER

FRANKRIG, CHAMPAGNE, Aÿ

Henri Giraud, Esprit Nature
Champagne med en fin, tilstedeværende mousse, og et fyldigt udtryk domineret af røde bær og tørrede abrikoser, men også en sofistikeret og struktur-givende mineralitet der løfter helhedsoplevelsen.

AUSTRALIEN

Pete's Pure - Moscato
Perlende, livlig og munter mousserende vin med mundvandsfremkaldende syre. Vinen byder på en vifte af tropiske aromaer med noter af lime, friskrevet citronskal, litchi og kiwifrugter.

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

500 850

FRANKRIG, CÔTE CHALONNAISE

Maison Albert Sounit, Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne
Elegant, frisk Crémant fuld af forførende friskhed, fine frugtnoter og sprød syre. En Crémant med en utrolig fin og vedvarende mousse. Lavet af Danskeren Knud Kjellerup.

ITALIEN, VENETO

Proverbio, Prosecco DOC Extra Dry, ØKO & Vegan
Vinen er meget blød på ganen og tilbyder forfriskende syrlighed med masser af frugtagtig smag som æble, abrikos og bananer.

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

400

65 350

ROSÉVINE

FRANKRIG

Pretty Gorgeous, Rosé, Hérault
Halvtør frisk rosévin med bouquet af friskkværnet rød peber og frugtrig smag.

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

75 325

FRANKRIG

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire
Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish.

GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

75 325

SNACKS · SIDE ORDERS



Kartoffelkroetter

3 kartoffelkroetter med mayo

Kr. 45

Hjemmelavede rejechips
med wasabi mayo

kr. 35

Hjemmelavede kylling chips
med svampe mayo

kr. 35

Røget-saltede mandler

kr. 35

Fritter med mayo

kr. 55

Friskbagt focaccia med smør og mayo

kr. 25

Blandede oliven

kr. 35

Oliven og øl pølser

kr. 65



Sardiner

Sardiner med tomat og grillet brød

Kr. 115

FORRETTER

ALLE FORRETTER SERVERES MED FRISKBAGT FOCACCIA



Fisk & Skaldyr

Rimmet laks med rygeost creme,
Lynstegt tun med sesam og tang, calamari med aioli

kr. 145

HERTIL

Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire.

1 glas kr. 75 · 1/1 fl. kr. 325

Pil selv-rejer, serveres med aioli	kr. 110
Rimmet laks med rygeost, agurk, radise og rugchips	kr. 125
Moules "Blåmuslinger i cremet hvidvin sauce"	kr. 109
Rørt tatar med karse og wasabi mayo	kr. 110



3 østers

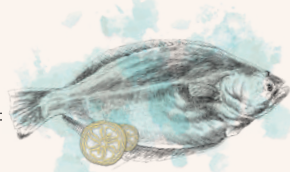
Naturel - Syltet rødløg - Æbletern

kr. 110

HERTIL

Henri Giraud, Esprit Nature 1/2 fl. Kr. 500

HOVEDRETTER



Smørstegt rødspætte

Persille kartofler, brunet smør,
hjemmesyltet agurk

Kr. 325

Jenners Seaside stjernesked,
stegt rødspætte filet, varmrøget laks
og håndpillede rejer, serveres med focaccia
kr. 215

Moules frites, Blåmuslinger i cremet
hvidvin sauce serveret med fritter
og estragon mayonnaise
kr. 210

Kulmule bagt med citrus smør, spæd spinat
og dadeltomater samt nye kartofler
kr. 275

Rørt tatar med shiso karse og
wasabi mayo samt fritter
kr. 205

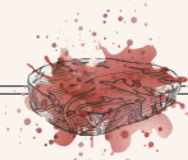


Fisk & Skaldyr

Rimmet laks med rygeost creme, lynstegt tun med
sesam og tang, calamari, krabbeklo og
rød- & krydderurtdressing, krebsehalesalat,
pil-selv rejer med aioli og focacciabrød

Kr. 350

HOVEDRETTER



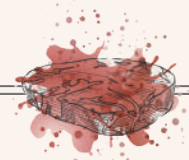
Ribeye

Ribeye 350 gr. Ribeye serveres med gratineret blomkål, fritter og estragon mayo.

kr. 345 • *Husk sideorder*

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/1 fl. kr. 600



Oksemørbrad

225 gr. oksemørbrad med gratineret blomkål, fritter og estragon mayo

kr. 335 • *Husk sideorder*

HERTIL

Viña Mayor Reserva, Ribera del Duero. 1/1 fl. kr. 600

SIDEORDERS

Rødvinsauce

Kr. 35

Friskbagt focaccia med smør og mayo

Kr. 25

Fritter med mayo

Kr. 55

Husets Salat med vinaigrette

Kr. 50



Gateau Marcel

Kr. 125

Tilkøb: 1 kugle is kr. 15

HERTIL

Christophe Marin, Maury, Vin Doux Naturel, Roussillon, Økologisk, 1 gl. kr. 60

DESSERTER

3 Arla Unika oste

Med Chutney, nødder, kiks & kompot

Kr. 145



Lun æbletærte

Med vaniljeis & ristede mandler

Kr. 99

HERTIL

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel, Valencia, 1 gl. kr. 50

Citronfromage

Med flødeskum

Kr. 95

Børneis

kr. 55

Panna Cotta

Med råsyltede rababer

Kr. 110

KAFFE · AVEC

Valgfri kaffe med petit four	kr. 75	Iskaffe m. db. espresso og vanillie sirup - 0,5 l	kr. 60
Kaffe, The el. Americano	kr. 39	Varm Cacao m. flødeskum	kr. 50
Espresso, Dobb. Espresso	kr. 32 / 48	Irish Coffee m. 3 cl. whiskey	kr. 79
Cafe Latte, Cappucino el. Chai Latte	kr. 45		

DESSERT- & PORTVIN

SPANIEN, VALENCIA

Sol de Reymos, Dulce de Moscatel 55 265
Smuk Moscatel med honningbløde nuancer med røgede toner, mandler, restede pinjekerner og tørret frugt. Smagen er frisk og let på paletten.

PORTUGAL, DUORO

Warre's, Otima 10 year Tawny 80 420
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.

GL. ½ FL. ¼ FL. PORTUGAL, DUORO

Warre's, Den Kgl. Livgardes Port 55 375
Kraftig smag af vilde røde bær i en elegant krydret alliance der efterfølges af en lang og behagelig finish.

FRANKRIG, ROUSSILLON, NATUREL, ØKOLOGISK

Christophe Marin, Maury, Vin Doux 80 420
Et fortræffeligt valg til desserter. Som en mellemtung mellem lækker tawny og en gl. madeira. Dejlig afstemt og tilpas sødme bag den tætpakkede duft og smag af blommer, lakrids, svesker og kandiserede frugter.

HVIDVINE

FRANKRIG, GASCOGNE

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
De Chansac, Sauvignon Blanc	75	175	325

Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.

ITALIEN, VENETO

Zenato, Pinot Grigio delle Venezie	85	190	340
------------------------------------	----	-----	-----

Klassisk Pinot Grigio med aromatisk og forfriskende bouquet. Smagen er delikat, frugtrig med pæn fylde og god længde.

FRANKRIG, CELLIER DU VALVAN, BOURGOGNE

Maison Louis Jadot, Chablis	325	640	
-----------------------------	-----	-----	--

Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers

FRANKRIG, LES BARONNES, LOIRE GL. 1/2 FL. 1/1 FL.

Henri Bourgeois, Sancerre	625		
---------------------------	-----	--	--

Les Baronnes byder på citrus og lime, grønne æbler og afdæmpe eksotiske frugter, med en fin underliggende mineralsk tørhed. Kraftfuld, men er stadig både elegant, harmonisk og typisk.

TYSKLAND, MOSEL

Weingut Nik Weis, Riesling	375		
----------------------------	-----	--	--

Rank, mineralsk og skifferholdig struktur, der afbalanceres af en forfinet og imødekommende frugtsødme. En mesterligt afstemt vin med mangfoldige anvendelsesmuligheder.

USA, COLUMBIA VALLEY, WASHINGTONSTATE

Merf, Chardonnay	95	425	
------------------	----	-----	--

Fyldig og velafbalanceret Chardonnay. Den imødekommende duft byder på æbler, pærer og diskrete tropiske frugter. Disse elementer går igen i smagen.

RØDVINE

ITALIEN, APULIEN

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Casa de Giulietta, Appassimento	75		325

Blød, rund og fyldig rødvin, med tydelig karakter af mørke frugter.

FRANKRIG, BELLERUCHE, RHÔNE

M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône	85	190	340
-------------------------------	----	-----	-----

Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.

USA, CALIFORNIEN

Black Ink, Old Vine Zinfandel			375
-------------------------------	--	--	-----

Black Ink er koncentreret i både duft og smag med modne kirsebær og brombær. En velstruktureret og fløjlsblød vin, der byder på saftige frugtnoter, velintegrede fadnoter og flot fylde.

AUSTRALIEN

	GL.	1/2 FL.	1/1 FL.
Kaesler, Stonehorse, Shiraz			475

Klassisk Shiraz i moderne stil. Vibrederende sorte og blå frugtnoter vælger op af glasset og på paletten byder vinen både på saftige bær med pikante pebernoter og lakridsede undertoner.

ITALIEN, BERADENGA, TOSCANA

Fèlsina, Chianti Classico, Økologisk	265	475	
--------------------------------------	-----	-----	--

Uimodståelig smuk og gennemført vin. Fyldig og rig på klassisk Sangiovese-frugt med dybde og tannin-struktur. I både duft og smag finder man søde kirsebær og blommer, mokka, lakrids og sarte grønne urtenuancer. En imponerende vin, der år efter år ligger helt fremme i klassens førerfelt.

RØDVINE FORTSAT

ITALIEN, VENETO

GL. 1/2 FL. 1/4 FL.

Zenato, Ripassa Valpolicella Ripasso, Superiore 475

Zenatos Ripassa er en fornem repræsentant for typen. En vin der tager det bedste fra begge verdener: valpocellaens intense kirsebærnoter og ranke struktur, kombineret med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi.

ITALIEN, PIEMONTE

Marziano Abbona, Barolo - Terlo Ravera 750

Kompleks og seriøs Barolo med lag på lag af kirsebær, Blomme, trøffel, roser og læder. Meget raffineret.

SPANIEN, RIBERA DEL DUERO

GL. 1/2 FL. 1/4 FL.

Viña Mayor Reserva 600

Fra vinen breder der sig en duft af herreværelse med elegante noter af læder og tobak, kombineret med duften af midne, mørke bær, søde krydderier og en let note af brød eller toast.

FRANKRIG CÔTE D'OR, BOURGOGNE

Maison Louis Jadot, Bourgogne 575

Côte d'or byder på Pinot Noir-druen i klassisk, elegant stil.

Vinen har fine noter af viol, brombær og kirsebær samt en god, intens frugtkerne i smagen.

KOLDE DRIKKE

	25 CL.	50 CL.		33 CL.
Danskvand	35	55	Alkoholfri øl	
Sodavand	38	58	Carlsberg Nordic, 33 cl.	42
Cola, Cola Zero, Appelsin, Lemon,			Kronenbourg Blanc, 33 cl.	55
Tuborg Squash Sport Sukkerfri,			Tuborg Classic, 33 cl	42
Tonic, Dansk vand med citron				
Hyldeblomst	38	58		33 CL. 50 CL.
Hyldeblomst m. brus	38	58	Specialøl på fad	48 78
Æblejuice eller Appelsinjuice	35	50	Grimbergen, Kronenbourg 1664	
Is the med fersken / is the med hindbær	38	58	Fadøl	40 65
Vand		20	Grøn Tuborg / Tuborg Classic	
Vand med andre drikkevarer	10			3 CL. 5 CL.
Specialøl på flaske	72		Solbærrom	55
Spørg betjeningen om udvalget			Snaps, 3cl el. 5cl.	52 78
			Braunstein: Niels Juel Akvavit, Gylden Akvavit,	
			Porsesnaps, Øl-snaps Byg, Morbærnsnaps, Lyngsnaps,	
			Slåensnaps, Maltsnaps, Havtornsnaps, Dildsnaps,	
			Enebærnsnaps. Linie Akvavit, O.P Andersen, Rød Ålborg.	

SELSKABER PÅ JENNERS SEASIDE

På Jenners Seaside stiller vi hellere end gerne vores faciliteter samt ekspertise til rådighed, når De skal holde Deres næste fest, Vi har igennem årene lagt hus tik mange forskellige typer af arrangementer, herunder, brylluper, fødselsdage, receptioner, jubilæumsmiddage, bisættelser, barnedåbe og meget andet.

Vi tilbyder både forskellige ”pakker” samt skræddersyede arrangementer, som sammensættes i dialog med Dem som gæst i centrum.

Tit og ofte serverer vi en traditionel frokost med udgangspunkt i vores frokostkort. Vi sammensætter lige så gerne en tre-, fem- eller syv-retters menu med eller uden vine.

EKSEMPEL PÅ MIDDAGSARRANGEMENT

Prosecco med snacks

Forret; ”Fire små fiskeanretninger”

Hovedret

Dessert; ”Tre små søde ting”

Rød- og hvidvin under hele arrangementet

Et glas dessertvin

Kaffe og the med petit four

Avec til kaffen

Natmad

kr. 1095

Kontakt din betjening eller læs mere på jenners-seaside.dk



HISTORIEN OM SEASIDE

Jenners Seaside på Mosede Havn er en lille ”familiedrevet” restaurant hvor du på skift kan møde Mia, Lars samt en af deres i alt 4 børn.

Historien går tilbage til 2014 hvor parret i forvejen drev en lille cafe på Strandvejen, men muligheden for at etablere sig på Havnen, dukkede op. Dette havde Lars drømt om siden han tilbage i 2004 drev Det Gamle Røgeri blot 300 meter herfra, nemlig oppe på Havnevej.

Til frokost er der ofte tæt pakket med gæster, der især nyder de friske røgvarer fra naboen ”Det Ny Røgeri” samt andre små fiske retter samt lune retter, alt dette i det hyggelige havnemiljø med den fantastiske udsigt til havn, hav og kystlinje.

